



HYPPOCAMPUS

HYPPOCAMPUS®

soluzioni innovative per la ristorazione

ERNESTO ESSICCATORE PER ALIMENTI

Con ERNESTO, essiccatore Hypocampus, hai la possibilità di essiccare i tuoi cibi preferiti in modo semplice e sano. Funghi, frutta, verdure, erbe aromatiche, carne, semi ecc... con Ernesto puoi essiccare tutto quello che vuoi.



Costruito totalmente in acciaio inox Ernesto è robusto e comodo. I cestelli capienti e impilabili permettono un'insuperabile capacità di carico.

Eliminando l'acqua è possibile conservare in modo salutare e naturale i cibi per molto tempo.

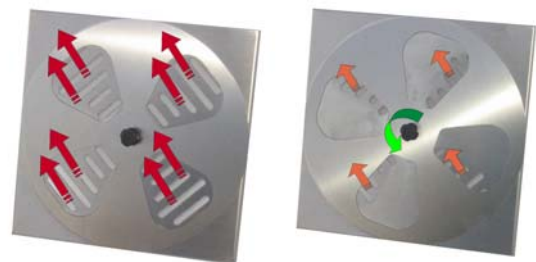
Con l'essiccazione è possibile:

- conservare gli alimenti preferiti e consumarli anche fuori stagione
- immagazzinare le eccedenze
- Risparmiare sugli ingombri e sul peso fino al 90%

Ernesto e i setacci sono costruiti **100% in acciaio inox** garantendo robustezza, igiene, praticità e facilità di pulizia.

I **cestelli sono impilabili** occupando così poco spazio e permettendo una grande capacità di carico. Con il **termostato graduato** si ha la possibilità di impostare la temperatura adatta al prodotto da essiccare.

L'**innovativo coperchio** permette di regolare il flusso, aumentando o diminuendo il circolo d'aria. Questa regolazione, combinata con il termostato, permette di configurare al meglio Ernesto per poter essiccare con successo qualsiasi alimento.



Dimensioni	Peso	Alimentazione	Consumo	Capacità cestello
30x30x22(h) cm	5 Kg	220V – 50HZ	730 W	900 cm ²

*Le specifiche tecniche possono subire variazioni in seguito alle modifiche/migliorie apportate alle macchine.

Informazioni e ultime novità su: www.hypocampus.it

Hypocampus s.r.l

Via A. Grandi, 14 – 25030 Torbole Casaglia (BS) – Italy – Tel 0039 030 2650062 – Fax 0039 030 2158490
e-mail: info@hypocampus.it – www.hypocampus.it



HYPPOCAMPUS

HYPPOCAMPUS[®]

new solutions for the catering industry

ERNESTO THE FOOD DRIER

Dry and preserve you favourite food with ERNESTO, the new food dryer by Hypocampus.

ERNESTO is **entirely made of stainless steel**. The 500 W resistance and the fan guarantee extreme robustness and efficiency. This drier is a valid substitute of the sun heat, ensuring the conservation of your favourite food in a healthy and preservative-free way.



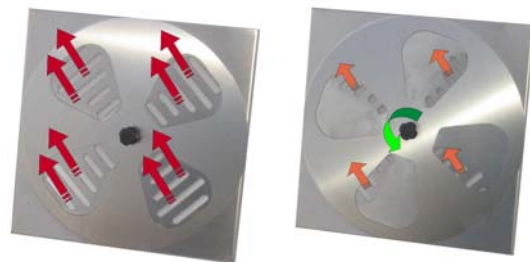
Thanks to the material employed, ERNESTO is 100% hygienic and very solid. It is also fitted with four non-slip rubber legs and can be rested on any surface.

ERNESTO can stack up to five baskets, ensuring great capacity in a compact space. Each basket is made entirely of stainless steel and supplies 900 square cm of drying surface.

ERNESTO can work all day without problems, thanks to the fact that no plastic has been employed to build it, whereas dryers made of plastic usually suffer from breakages, softening and cracking.

ERNESTO is an indispensable tool for anybody wanting to preserve food for a long time in a healthy way. ERNESTO can dry fruit, vegetables (excellent for mushrooms), pasta, herbs, meat, berries, flowers, seeds, etc.

The **innovative lid** allows to adjust the air flow, increasing or diminishing it as required. This regulation, together with the thermostat control, enables the best set up of Ernesto to successfully dry any food.



<i>Dimensions</i>	<i>Weight</i>	<i>Power</i>	<i>Wattage</i>	<i>Basket capacity</i>
30x30x22(h) cm	5 Kgs	220V – 50HZ	730 W	900 cm ²

All information at: www.hypocampus.it

Hypocampus s.r.l

Via A. Grandi, 14 – 25030 Torbole Casaglia (BS) – Italy – Tel 0039 030 2650062 – Fax 0039 030 2158490
e-mail: info@hypocampus.it – www.hypocampus.it